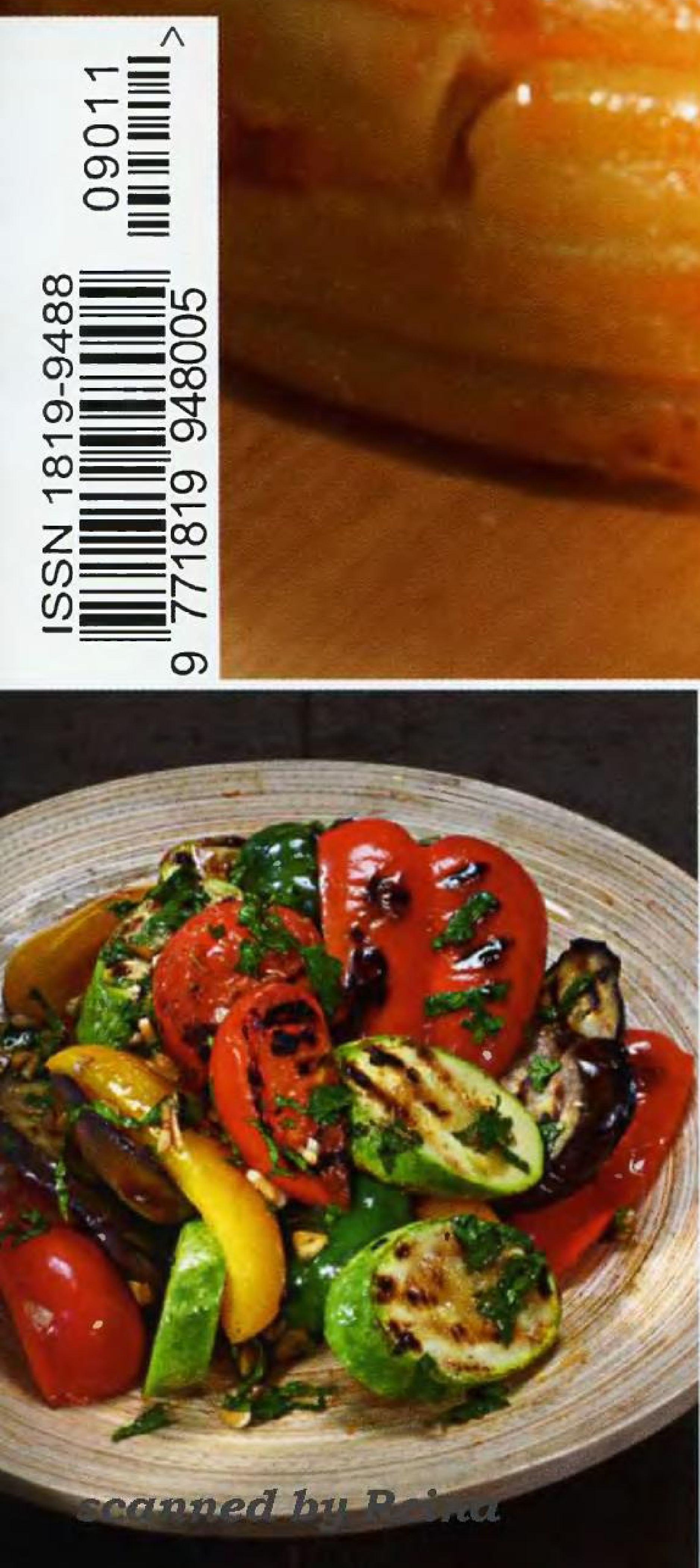
№11 (67) ИЮНЬ 2009

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

итальянская кухня

ISSN 1819-9488
9 771819 948005 09011



Barilla

scanned by

Дорогие друзья!

Итальянская кухня отличается таким разнообразием, что выбрать несколько рецептов для одного номера мы смогли только после долгих споров. В результате, поняв, что нельзя объять необъятное, мы решили поместить рецепты самых известных в мире итальянских блюд и обязательно еще не раз вернуться к этой теме.

Итальянцы едят много, но при этом остаются стройными. Причина в том, что любое блюдо сопровождается большим количеством овощей и готовится на оливковом масле.

Еще хотелось бы обратить ваше внимание на бережное обращение с продуктами. У итальянских хозяек ничего не пропадает: черствый хлеб идет в суп или на гренки, жесткие стебли пряных трав – на соусы и так далее.

Готовьте по-итальянски – и стройность фигуры вам обеспечена.

Приятного аппетита!

Ваша редакция

содержание

2 салат «бандьера»
4 овощной торт
6 салат из запеченных овощей
8 летний овощной суп
10 итальянская рыбная похлебка
12 оссо-буко
13 болито мисто
14 цыпленок качьятора
16 грибное ризотто
18 тимбаль с лососем
20 капеллини с морепродуктами
22 тальятелле в ореховом соусе
24 равиоли с шоколадным сыром и клубничным соусом
26 тирамису
28 скьячата с красной смородиной
30 лимончелло
31 кофе желато

условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

scanned by Reina

СПОНСОР РЕЦЕПТА
MAKFA

scanned by Reina

салат «бандьера»

ЧТО НУЖНО:

300 г	перьев **MAKFA**
2	крупных мясистых помидора
50 г	руколы
1	пучок зеленого базилика
12	маринованных филе анчоусов
2 ст. л.	тертого пармезана
3	зубчика чеснока
4 ст. л.	оливкового масла

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

Бандьера по-итальянски – флаг, так же называются и блюда национальной кухни, состоящие из продуктов цвета итальянского триколора – белого, красного и зеленого.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе анчоусов промыть теплой водой, выложить на бумажные полотенца и дать обсохнуть. Чеснок очистить, измельчить и смешать с оливковым маслом.

2 В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду и отварить перья согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг

3 Переложить перья в большую миску, перемешать с чесночным маслом, накрыть и дать остыть.

4 На помидорах сделать сверху крестообразный надрез, опустить их на 30 сек. в кипящую воду, затем обдать холодной водой и снять кожицу.

5 Разрезать каждый помидор на 8 частей и удалить семена.

6 Руколу и базилик вымыть, обсушить. Базилик разобрать на листики. Несколько небольших листиков отложить для украшения, оставшиеся крупно нарезать. Так же нарезать листья руколы. Добавить в остывшие перья нарезанную зелень и филе помидоров. Перемешать и выложить горкой на блюдо. Присыпать тертым сыром.
По бокам поместить филе анчоусов, украсить листиками базилика.

КСТАТИ

Паста – великолепная основа для летних салатов. С ней удивительным образом сочетаются контрастные по вкусу и текстуре продукты – свежие и печенные на гриле овощи, морепродукты, мясо, сыр и фрукты. Заправки к салатам также могут быть разными – от простых до самых экзотических.
В общем, салат из пасты – это легкое и вкусное блюдо, которое идеально подойдет и для ланча, и для летнего романтического ужина.

scanned by Reina

scanned by

овощной торт

ЧТО НУЖНО:

- **1** красная луковица
- **1** цукини
- **150 г** стручковой фасоли
- **2** зубчика чеснока
- **100 г** шпината
- **1** веточка базилика
- **75 г** тертого пармезана
- **500 г** сыра маскарпоне
- **4** яйца
- **1 ст. л.** растительного масла
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин. + 3 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Цукини вымыть, разрезать сначала вдоль пополам, затем полукружьями. У фасоли отрезать кончики. Крупные стручки разрезать пополам. Шпинат и базилик вымыть и обсушить. Базилик разобрать на листики.

2 Разогреть в сотейнике масло и обжарить лук, 4 мин. Добавить цукини и фасоль, готовить, помешивая, 6 мин. Положить чеснок и через 1 мин. снять с огня.

3 Маскарпоне размять вилкой. Добавить яйца и тщательно взбить.

4 Переложить обжаренные овощи в большую миску, добавить листья шпината и базилика, приправить солью и перцем и перемешать. Дать овощам остыть. Выложить в миску с овощами сырную смесь, перемешать.

5 Круглую высокую форму диаметром 20 см смазать сливочным маслом и присыпать 2 ст. л. пармезана.

6 Переложить в нее получившуюся смесь, разровнять поверхность и присыпать оставшимся пармезаном. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. Дать торту остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник на 3 ч.

scanned by Reina

scanned by Reina

салат из запеченных овощей

ЧТО НУЖНО:

по 2 баклажана и 2 кабачка
4 помидора-сливки
3 сладких перца разного цвета
2 зубчика чеснока
60 мл оливкового масла **Monini**

Для заправки:

60 мл оливкового масла **Extra Virgin Monini**
1 ст. л. бальзамического уксуса
1 зубчик чеснока
3 веточки петрушки
• щепотка сахара
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи вымыть. Баклажаны и кабачки нарезать по диагонали кружками толщиной примерно 1 см. Помидоры и перцы разрезать вдоль на 4 части. Из перцев удалить сердцевину.

2 Чеснок очистить, измельчить и смешать с оливковым маслом **Monini**.

3 Овощи сложить в большую миску, влить чесночное масло и перемешать.

4 Приготовить заправку. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, измельчить. Смешать петрушку, чеснок, бальзамический уксус и сахар.
Постоянно взбивая венчиком, влить оливковое масло **Extra Virgin Monini**. Приправить солью и перцем.

5 Разогреть сухую сковороду. Порциями обжарить кружки баклажанов и кабачков, по 2 мин. с каждой стороны. Выкладывать на бумажное полотенце.

6 Положить на сковороду помидоры и перцы, готовить по 1,5 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные полотенца.
Остывшие овощи сложить в миску, влить приготовленную заправку, перемешать и подать к столу.

КСТАТИ

Оливковое масло первого холодного отжима «экстра вирджин» производят при помощи только механических процессов. По нормативам уровень кислотности (содержание олейновой кислоты в 100 г продукта) в таком масле не должен превышать 0,8%. Известно, что чем ниже уровень кислотности в масле, тем выше его качество. Однако итальянский производитель оливкового масла MONINI ввел для себя собственные, более жесткие нормативы – не больше 0,5–0,7%.
Оливковое масло благодаря высокому содержанию мононасыщенных жирных кислот и полифенолов – ценный диетический продукт и при нагревании не выделяет канцерогенов.
Оливковое масло великолепно подходит для заправки салатов и идеально для жарки.

scanned by Reina

летний овощной суп

ЧТО НУЖНО:

- **2** небольшие луковицы
- **4** небольшие морковки
- **2** черешка сельдерея
- **2** картофелины
- **2** зубчика чеснока
- **100 г** зеленого горошка
- **0,5** кочана молодой капусты
- **2 ст. л.** тертого пармезана
- **6** кусков пышного белого хлеба
- **4 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи вымыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Обжарить в 3 ст л. масла лук, морковь, сельдерей, чеснок и картофель, 6 мин.

2 Влить 2 стакана воды, вскипятить, готовить 30 мин. Добавить горошек, капусту, соль и перец и варить еще 10 мин.

3 Хлеб поджарить. Положить в каждую тарелку по куску хлеба, налить суп. Посыпать пармезаном и сбрызнуть оставшимся маслом.

scanned by Reina

Pasta DELICATA

PASTA DELICATA С МОРЕПРОДУКТАМИ И РУКОЛОЙ

Вам понадобятся:

- 250 г тальолини сепия (с добавлением чернил каракатицы) PASTA DELICATA
- 5 столовых ложек оливкового масла
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанных
- 50 г кедровых орехов
- 1 средний красный перчик чили, очищенный от косточек и нарезанный
- 400 г морепродуктов
- ½ стакана белого сухого вина
- 3 столовые ложки нарезанных свежих листьев базилика
- 50 г руколы
- соль

Время приготовления: 9 мин.
Количество порций: 4
1 порция содержит: 796 ккал
белки – 35,4 г, жиры – 23,2 г, углеводы – 95,3 г

1

2

3

4

Способ приготовления:

1. В большой сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте чеснок в течение 1 минуты вместе с кедровыми орешками и чили.
2. Затем добавьте морепродукты, несколько разрезанных помидоров черри и готовьте еще 1,5 минуты.
3. Добавьте вино и листья базилика, посолите и тушите, помешивая еще 2 минуты, уберите сковороду с огня.
4. Тем временем отварите тальолини PASTA DELICATA в подсоленной воде 3 минуты до состояния аль денте. Откиньте пасту на дуршлаг, затем смешайте в сковороде с соусом и поставьте на огонь.
5. Добавьте руколу и перемешивайте в течение 1 минуты. Подавайте сразу же.

На заметку:

Рецепт приготовления PASTA DELICATA творение известного хранителя традиций итальянской домашней кухни Franco Baldovini.
В России PASTA DELICATA производиться на итальянском оборудовании компанией "Лапастафреска" используя муку твердых сортов пшеницы, натуральное яйцо и родниковую воду. Для удовлетворения взыскательных вкусов ценителей свежих и качественных продуктов начато производство новых видов пасты: с добавлением натурального шпината, белых грибов, чернил каракатицы и пшеничных отрубей.

scanned by Reina
РЕКЛАМА

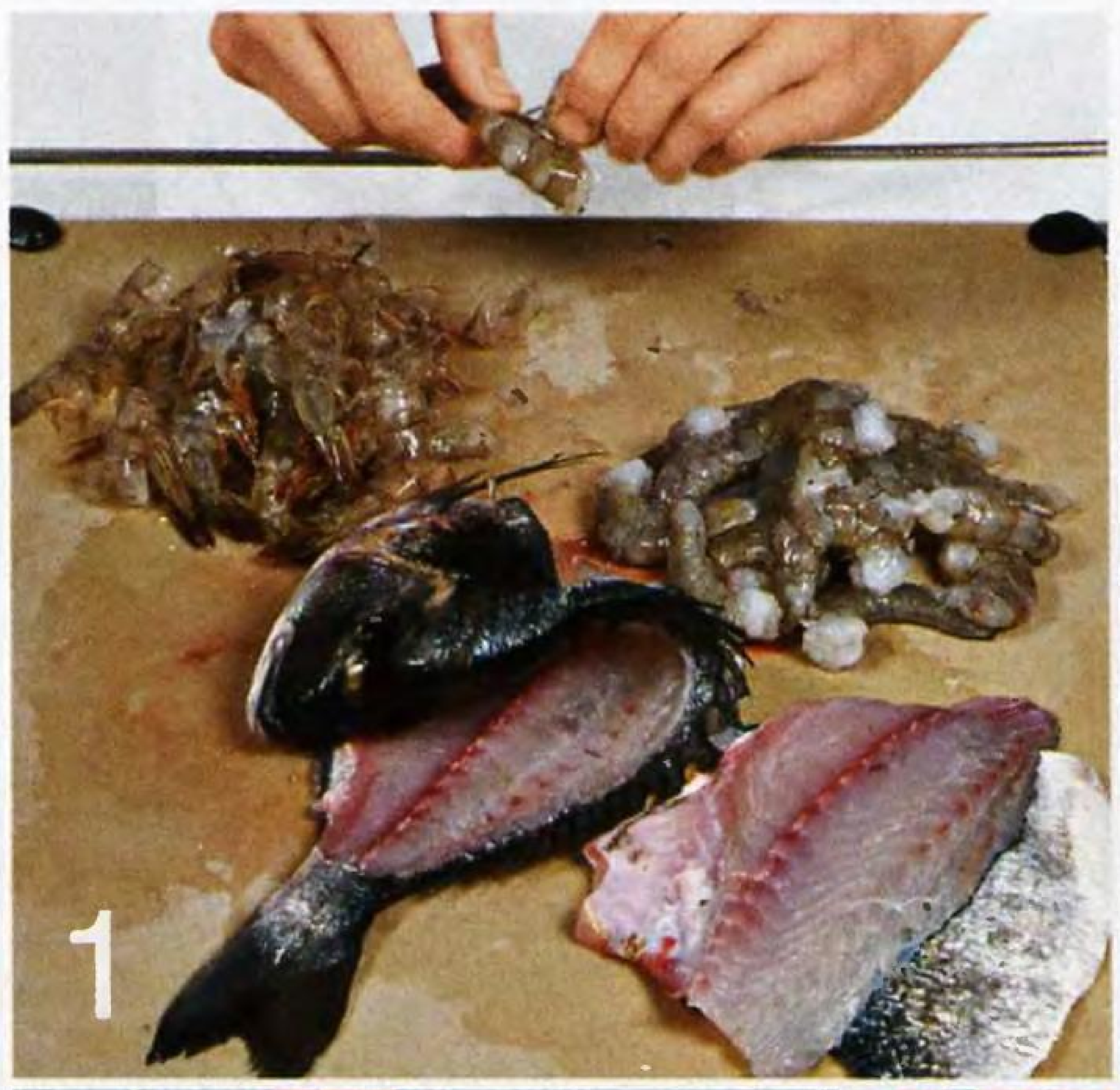
scanned by Reina

итальянская рыбная похлебка

ЧТО НУЖНО:

1	морская рыба весом около 500 г
12	креветок
200 г	небольших обработанных кальмаров
250 г	гребешков без раковин
2	луковицы
2	морковки
1	черешок сельдерея
2	зубчика чеснока
400 г	томатов в собственном соку
1	пучок петрушки
125 мл	белого сухого вина
4 ст. л.	оливкового масла
•	щепотка кайенского перца
•	соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу очистить от чешуи, удалить жабры. Отделить голову, хвост и плавники. Сделать глубокий надрез вдоль хребтовой кости. Делая небольшие подрезы вдоль ребер, снять мясо сначала с одной, потом с другой стороны. Вынуть из филе большие косточки.
Креветки очистить от панцирей и кишечной вены.

2 Сложить рыбью голову, хвост, плавники и кости в кастрюлю, добавить панцири креветок, влить воду так, чтобы она закрывала все на 2 пальца. Довести до кипения, снять пену. Очистить лук и морковь. Петрушку вымыть и разобрать на листики.

3 Добавить в кастрюлю 1 луковицу, 1 морковь и стебли петрушки, еще раз довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20 мин. Процедить бульон через сито.

4 Оставшиеся лук и морковь мелко нарезать. Так же нарезать черешок сельдерея и очищенные зубчики чеснока.
Разогреть в кастрюле оливковое масло, обжарить лук, морковь, сельдерей, чеснок и листики петрушки, 6 мин. Добавить кайенский перец и соль. Влить вино и готовить, пока жидкость не впитается. Добавить томаты вместе с соком и готовить, разминая их вилкой, 5 мин.

5 Влить процеженный бульон, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 20 мин.

6 Филе рыбы нарезать порционными кусками. Кальмаров вымыть и нарезать полукольцами. Добавить в кастрюлю с похлебкой рыбу, варить 6 мин. Положить кальмары, гребешки и креветки, варить 4 мин. Сразу же разлить по тарелкам.

scanned by Reina

оссо-буко

ЧТО НУЖНО:

- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **4** куска телячьей рульки
- **275 мл** сухого белого вина
- **400 г** помидоров
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **1** пучок петрушки
- цедра 1 лимона
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить. Лук крупно нарезать. С помидоров снять кожицу. Мякоть измельчить.

2 Разогреть масло и обжарить телятину, по 4 мин. с каждой стороны. Влить вино, довести до кипения.

3 Добавить помидоры, лук, томатную пасту, соль и перец. Готовить на среднем огне под крышкой 1 ч. Снять крышку и готовить еще 30 мин. Измельчить чеснок и петрушку. Смешать с цедрой. Переложить мясо вместе с соусом на блюдо, присыпать получившейся приправой.

scanned by Reina

болито мисто

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** говяжьей вырезки
- **500 г** свиной вырезки
- **1 кг** куриных ножек
- **1** лавровый лист
- **6** небольших морковок
- **6** небольших луковиц
- **8** небольших картофелин
- **2** сладких перца разного цвета
- **1** стебель лука-порея
- **2** веточки петрушки
- **2** веточки тимьяна
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи очистить. Говядину, свинину, куриные ножки, 1 морковку и 1 луковицу залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену. Добавить лавровый лист, петрушку, тимьян, соль, перец. Уменьшить огонь, неплотно накрыть крышкой и готовить 1,5 часа.

2 Оставшиеся овощи крупно нарезать. За 30 мин до готовности мяса поварить морковь и картофель в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Добавить белую часть порея и перцы, готовить 10 мин. Слить воду и оставить овощи под крышкой. Мясо крупно нарезать, бульон процедить. Выложить мясо и овощи на блюдо, щедро полить бульоном.

scanned by Reina

СПОНСОР РЕЦЕПТА

parmalat

На правах рекламы

цыпленок качьятора

ЧТО НУЖНО:

- **4** куриные голени
- **4** куриных бедра
- **800 г** измельченных томатов
- **150 г** бекона
- **100 г** небольших шампиньонов
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **100 мл** красного сухого вермута
- **1** веточка орегано
- **1** веточка розмарина
- **1** лавровый лист
- **0,5 ч. л.** сахара
- **3 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить, обжарить в 1,5 ст. л. разогретого масла, время от времени помешивая, 8 мин. Бекон нарезать небольшими кусочками. Шампиньоны вымыть и нарезать тонкими пластинами. Добавить бекон и грибы к луку с чесноком, перемешать и готовить 5 мин. Отставить.

2 Куски курицы вымыть и обсушить. Разогреть в большом сотейнике оставшееся масло и обжарить куски курицы, по 3 мин. с каждой стороны.

3 Влить вермут, увеличить огонь и готовить, пока жидкость не выпарится.

4 Добавить томаты, сахар, орегано и розмарин. Влить 0,3 стакана холодной воды, довести до кипения.

5 Положить смесь обжаренного бекона, грибов, лука и чеснока. Перемешать и готовить на небольшом огне под крышкой 20 мин.

6 Вынуть из сотейника лавровый лист, орегано и розмарин. При необходимости блюдо посолить. Приправить свежемолотым черным перцем и разложить по тарелкам.

КСТАТИ

Итальянцы обожают помидоры, а еще больше они любят томатные соусы. С ними подают мясо, птицу, рыбу и, конечно, знаменитую итальянскую пасту. Один из самый известных итальянских соусов болоньезе готовят на основе мясистых спелых помидоров. Однако найти подходящие плоды и подготовить их надлежащим образом – не самое простое дело. «ПОМИТО Мякоть помидоров» и «ПОМИ протертые помидоры» помогают с легкостью решить эту задачу. Они приготовлены исключительно из свежей мякоти итальянских помидоров, идеально подходят для приготовления пиццы, итальянской пасты и других блюд средиземноморской кухни.

scanned by Reina

грибное ризотто

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** риса арборио
- **200 г** лисичек
- **1** луковица
- **20 г** тертого пармезана
- **50 г** сливочного масла + 1 ч. л.
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **1 л** горячего куриного бульона
- **4 ст. л.** белого сухого вина
- соль по вкусу

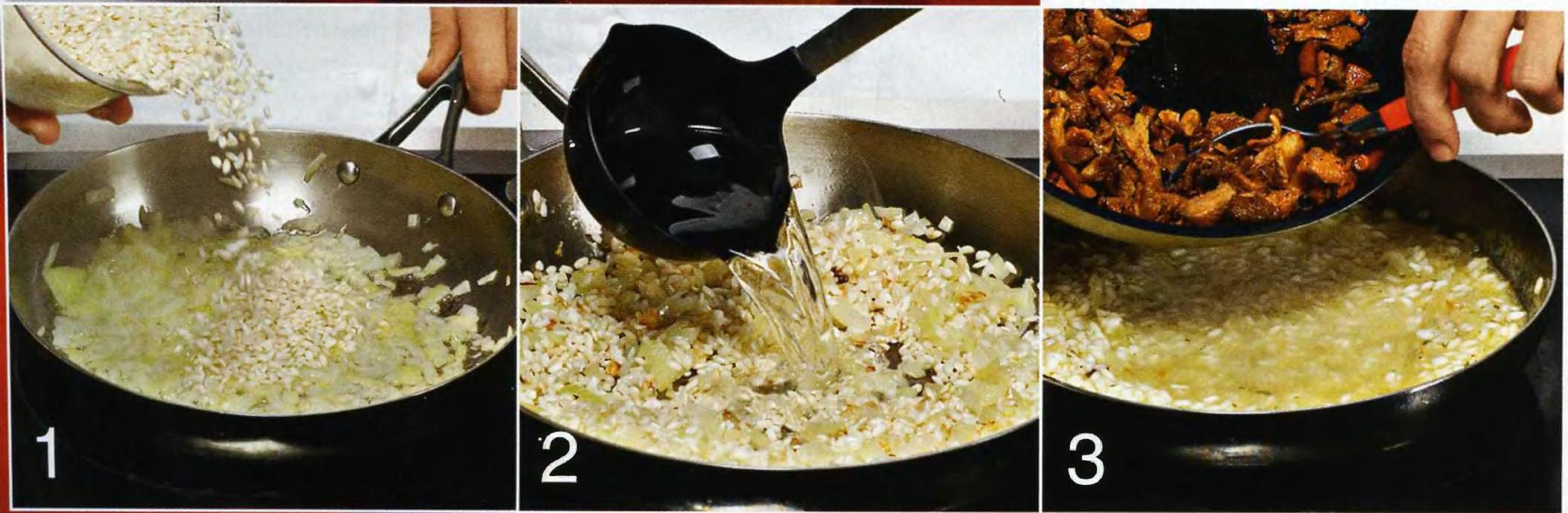
Время приготовления: 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лисички вымыть, нарезать и обжарить в оливковом масле, 10 мин. Отставить. Лук очистить, измельчить и обжарить в сливочном масле, 7 мин. Добавить рис и готовить, помешивая, 2 мин. Добавить вино, готовить 2 мин.

2 Влить 1 половник бульона, готовить, пока бульон не впитается. Добавлять бульон по 1 половнику и готовить, помешивая, пока не впитается вся жидкость.

3 Положить обжаренные грибы, перемешать и оставить на 3 мин. Добавить 1 ч. л. сливочного масла и пармезан. Перемешать и подать к столу.



scanned by

Реклама. Товар сертифицирован

Лигурийская лазанья

4–6 порций

Что нужно:

100 мл сливок «Parmalat» жирностью 23%

2 больших пучка базилика, только листья

1 зубчик чеснока

3 ст. л. орехов пинии или кедровых орехов

500 г готовых листов для лазаньи «Divella»

250 г сыра маскарпоне

250 г сыра рикотта

3 ст. л. тертого пармезана

1 ст. л. сливочного масла

соль

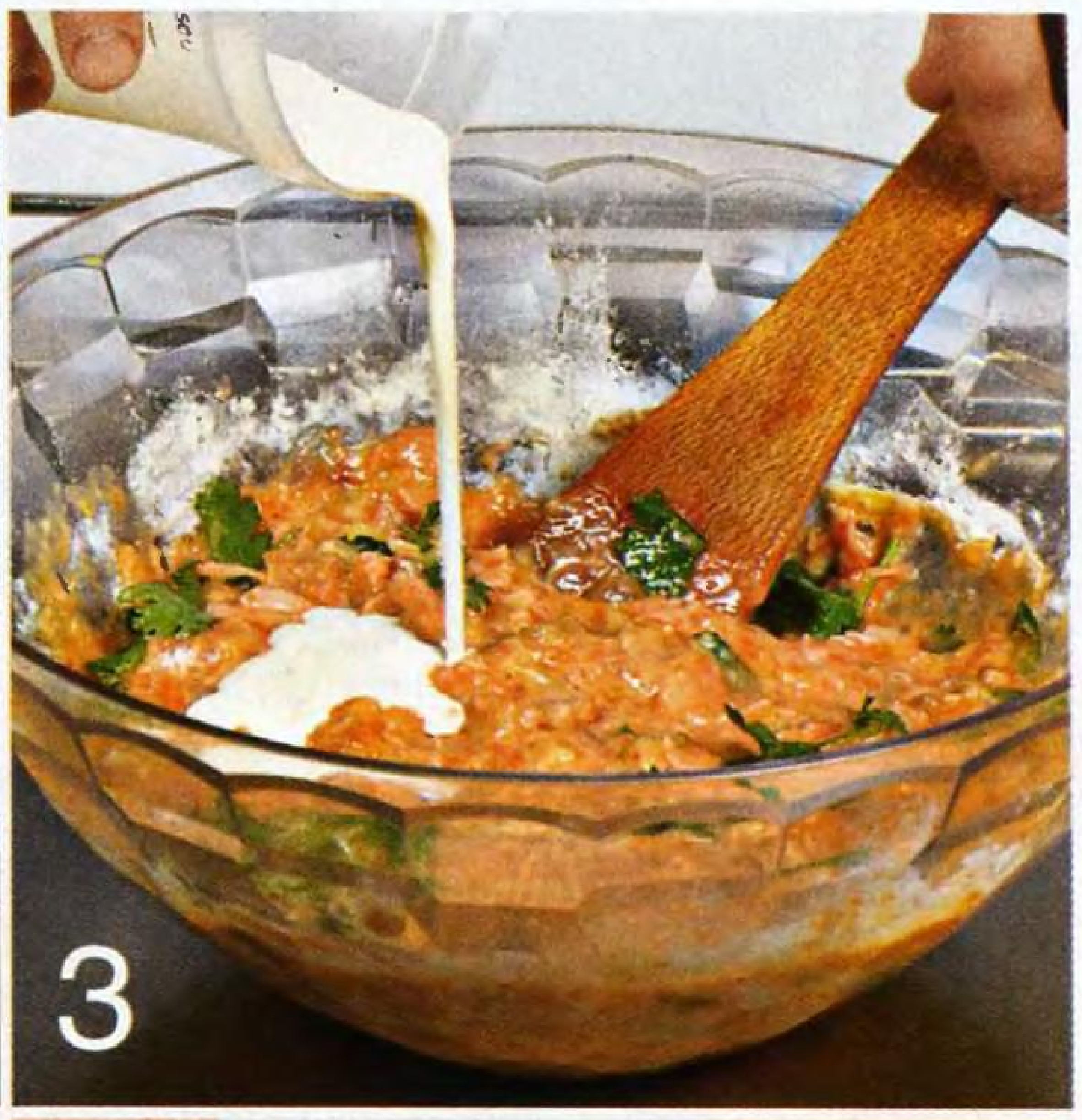
Что делать:

Отложить горсть листьев базилика для подачи. Чеснок и орехи поместить в ступку, добавить щепотку соли, растолочь пестиком в грубую пасту. Добавить листья базилика, наполнив ими ступку до краев. Растереть базилик пестиком с ореховым пюре, добавить еще и растирать, пока листья не закончатся, а содержимое ступки не превратится в однородную массу. Переложить массу в миску, добавить 2 ст. л. маскарпоне, взбить вилкой. Добавить весь остальной маскарпоне и взбить до однородности. Сливки слегка взбить венчиком, затем, продолжая взбивать, понемногу добавить рикотту; приправить солью по вкусу. Листы для лазаньи отварить в подсоленном кипятке до полной готовности, откинуть на дуршлаг и обсушить по отдельности. Форму для лазаньи смазать растопленным маслом, уложить на дно слой отваренных листов. Щедро смазать базиликовым кремом. Аккуратно уложить следующий слой листов лазаньи, выложить на них 2–3 ст. л. сливочной смеси. Повторять, пока форма не наполнится. Верхний слой должен быть из базиликового крема. Посыпать лазанью тертым пармезаном и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Готовить, пока пармезан не расплавится и не образует корочку, около 10 мин. Готовую лазанью быстро нарезать очень острым ножом, разложить по тарелкам, посыпать листьями базилика и подать.

scanned by Reina

На правах рекла

scanned by Reina



тимбаль с лососем

ЧТО НУЖНО:

800 г	толстых макарон **Zita De Cecco**
1,5 кг	филе лосося
6	помидоров
2	луковицы
2	зубчика чеснока
3	яйца
75 г	полутвердого сыра
3 ст. л.	белого сухого вина
2 ст. л.	сливок жирностью 9%
2 ст. л.	нерафинированного оливкового масло **De Cecco**
1	лавровый лист
2	веточки петрушки
1 ст. л.	сливочного масла
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры поместить на 30 сек. в кипящую воду. Обдать холодной водой и снять кожицу. Мякоть измельчить. Филе лосося нарезать крупными кусками. Лук и чеснок очистить и измельчить. Сыр натереть на терке. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики. В сотейнике разогреть оливковое масло и обжарить, помешивая, лук и чеснок, 7 мин.

2 Добавить помидоры, готовить 5 мин. Положить рыбу, лавровый лист, влить вино. Уменьшить огонь, готовить 10 мин. Переложить куски рыбы в миску. Удалить лавровый лист и продолжать готовить соус на среднем огне, пока его объем не уменьшится вдвое. Дать остыть.

3 Лосося размять, добавить соус, сыр, слегка взбитые яйца и листики петрушки. Влить сливки, приправить солью и перцем, перемешать.

4 Макароны отварить согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг и дать немного остыть.

5 Круглую форму смазать сливочным маслом. Начиная с центра, выложить по кругу дно и бока формы макаронами. Наполнить начинкой, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч. Оставить в форме на 10 мин., затем перевернуть на большое блюдо.

КСТАТИ

Высокое качество пасты De Cecco гарантировано:
– высоким содержанием протеина. Паста De Cecco всегда готовится al dente;
– замешиванием теста на чистой холодной ключевой воде из собственного источника Sorgente De Cecco®, что придает пасте сладковатый вкус, а также сохраняет структуру глютена во время перемешивания;
– медленным и низкотемпературным процессом сушки (для Zita – до 36 часов), что сохраняет питательные свойства продукта.
Даже при переваривании сохраняется по крайней мере 80% структуры пасты De Cecco.

scanned by Reina

СПОНСОР РЕЦЕПТА

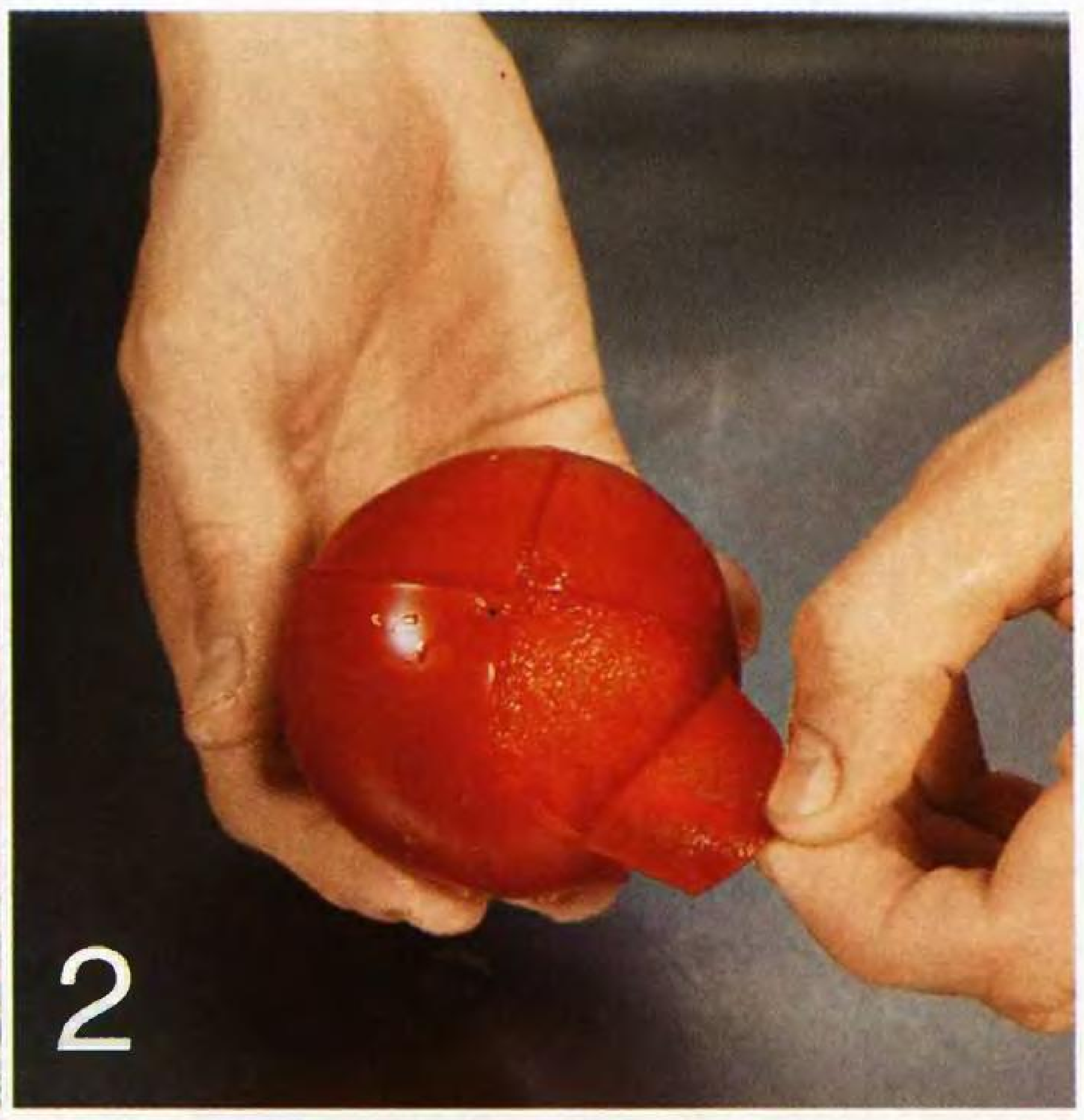
scanned by Reina

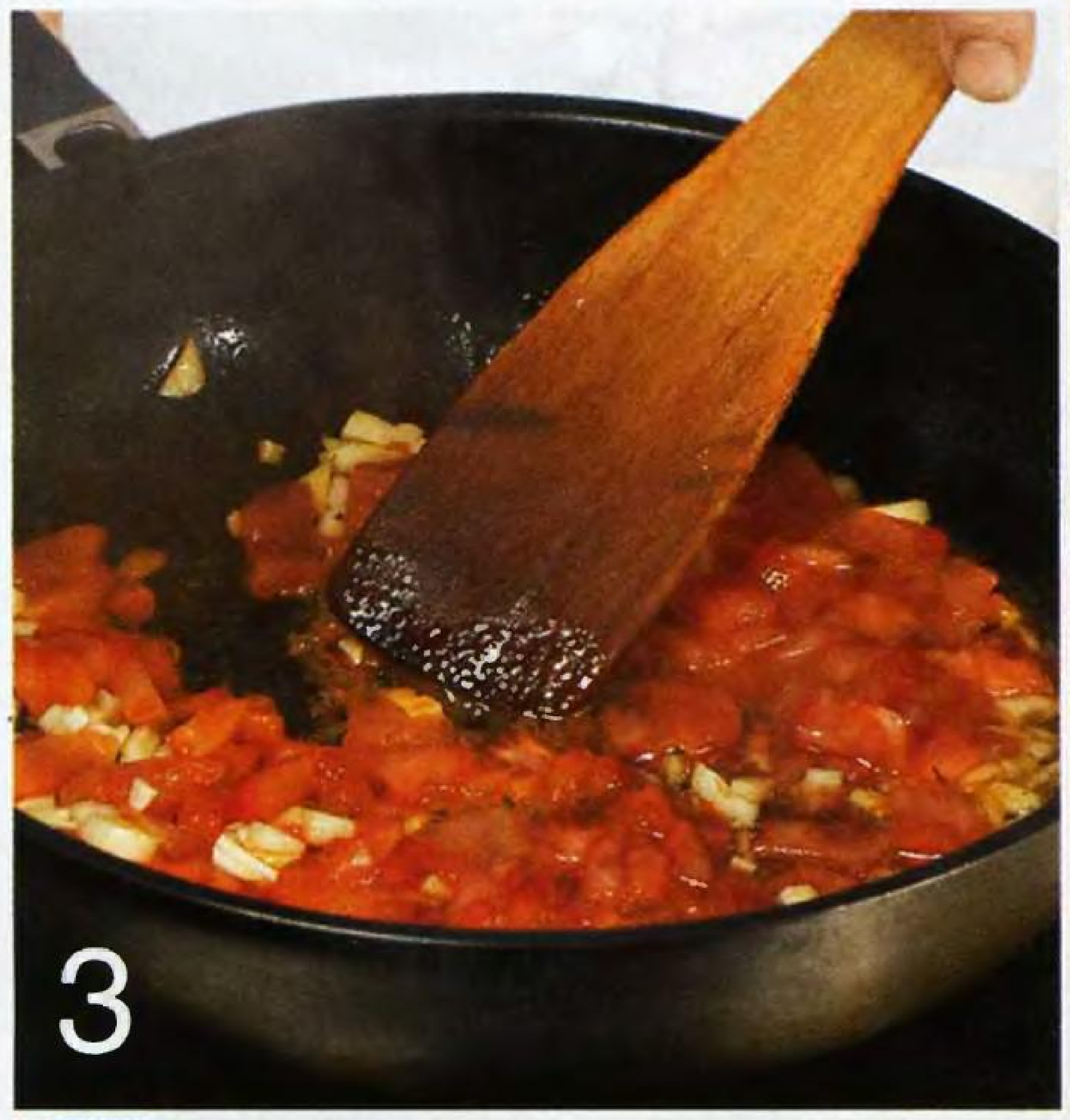
капеллини с морепродуктами

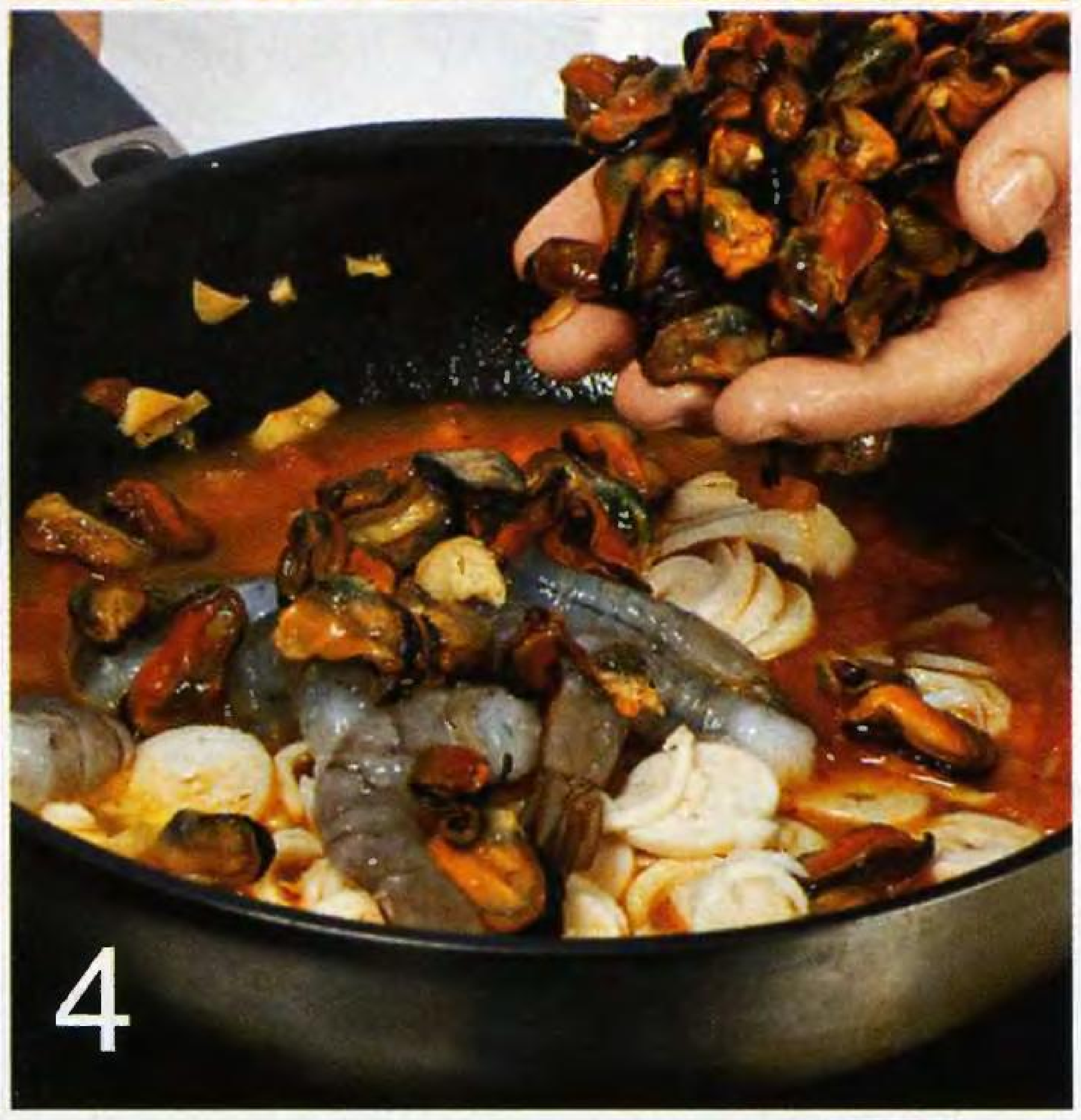
ЧТО НУЖНО:

600 г капеллини **Barilla**
500 г креветок
200 г небольших тушек кальмаров
200 г мидий без раковин
6 помидоров
250 мл белого сухого вина
• щепотка шафрана
3 зубчика чеснока
1 пучок петрушки
4 ст. л. оливкового масла
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки очистить от панцирей, оставив хвостики. Сделать по спинке надрез и удалить темную кишечную вену. Кальмаров вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 Сделать на помидорах сверху крестообразный надрез, опустить их на 30 сек. в кипящую воду, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Мякоть измельчить.
Шафран развести в вине.

3 Разогреть в большом сотейнике оливковое масло, обжарить чеснок и помидоры, 1 мин. Влить вино с шафраном, приправить солью и перцем и готовить на среднем огне 10 мин.

4 Положить в соус креветки, кальмаров и мидии и готовить, помешивая, 4 мин. Снять с огня.

5 В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду и отварить капеллини согласно инструкции на упаковке.

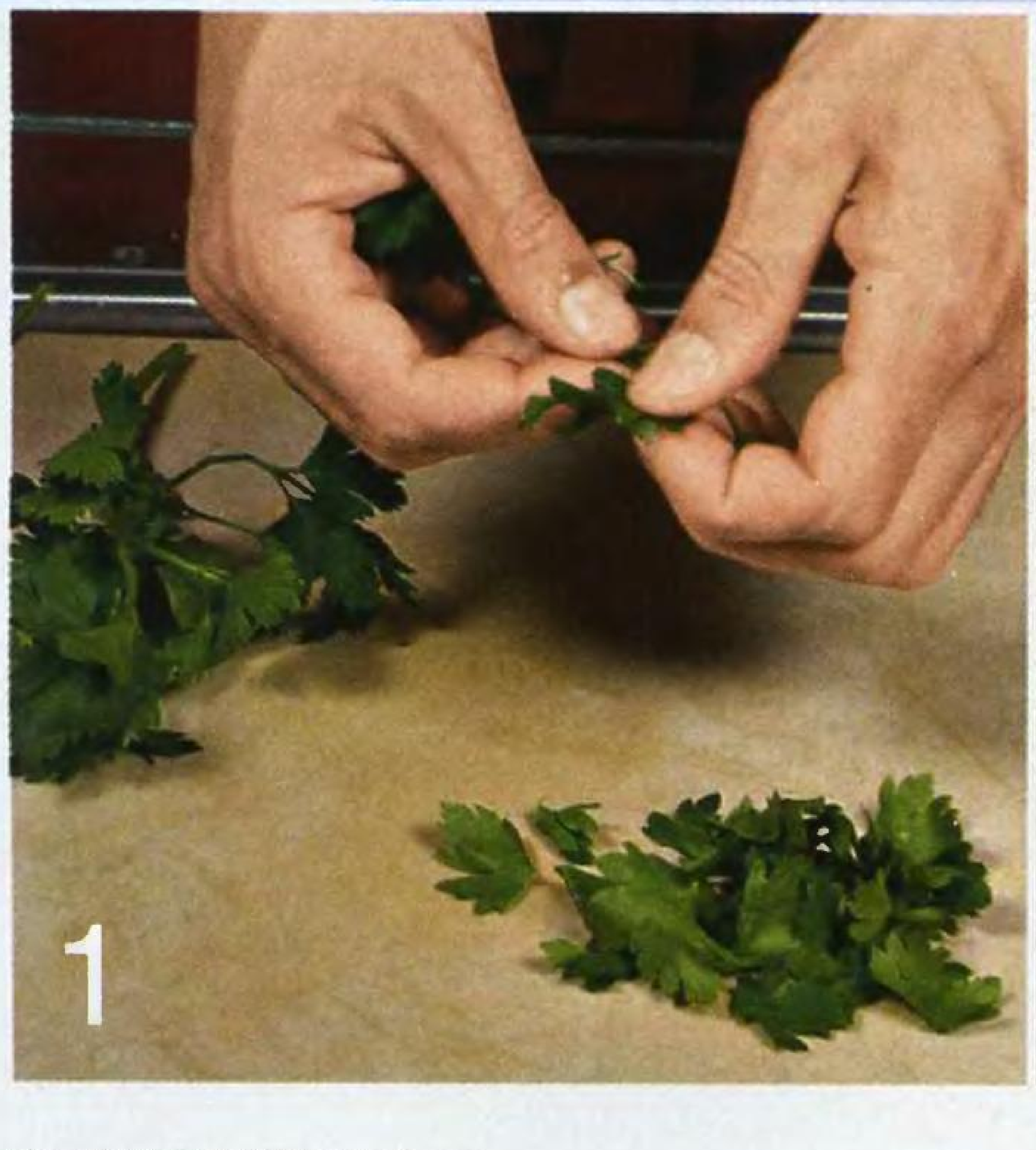
6 Отбросить на дуршлаг встряхнуть и добавить в сотейник с морепродуктами. Прогреть, 2–3 мин., и подать к столу.

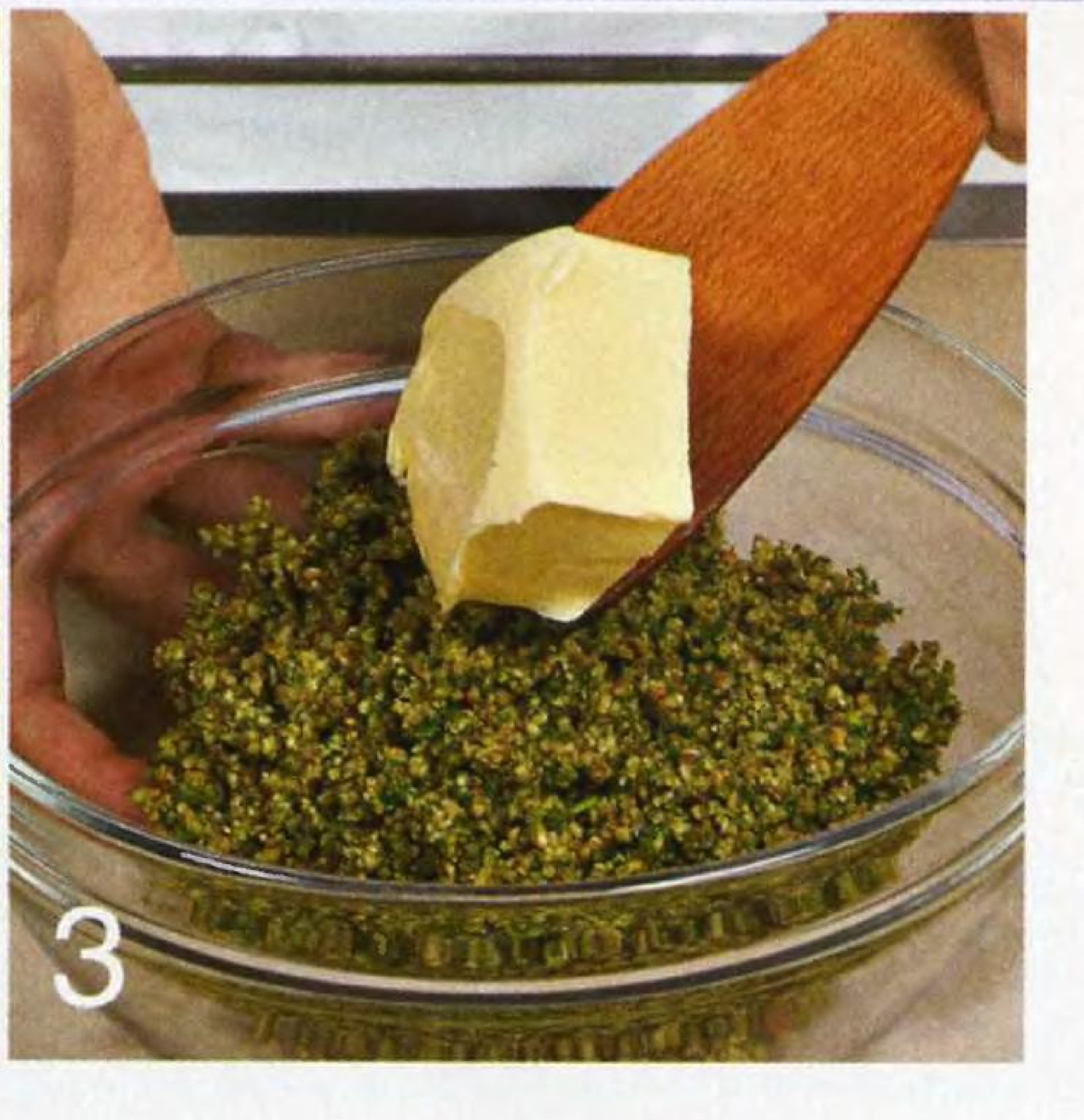
КСТАТИ

Соус базилико Barilla идеально подходит к пасте капеллини. Этот соус был первым томатным соусом в истории итальянской пасты. Аромат, который исходит от сочетания мякоти итальянских томатов и свежесорванного базилика, нельзя перепутать ни с чем... Простой, но поистине гениальный рецепт!

scanned by Reina

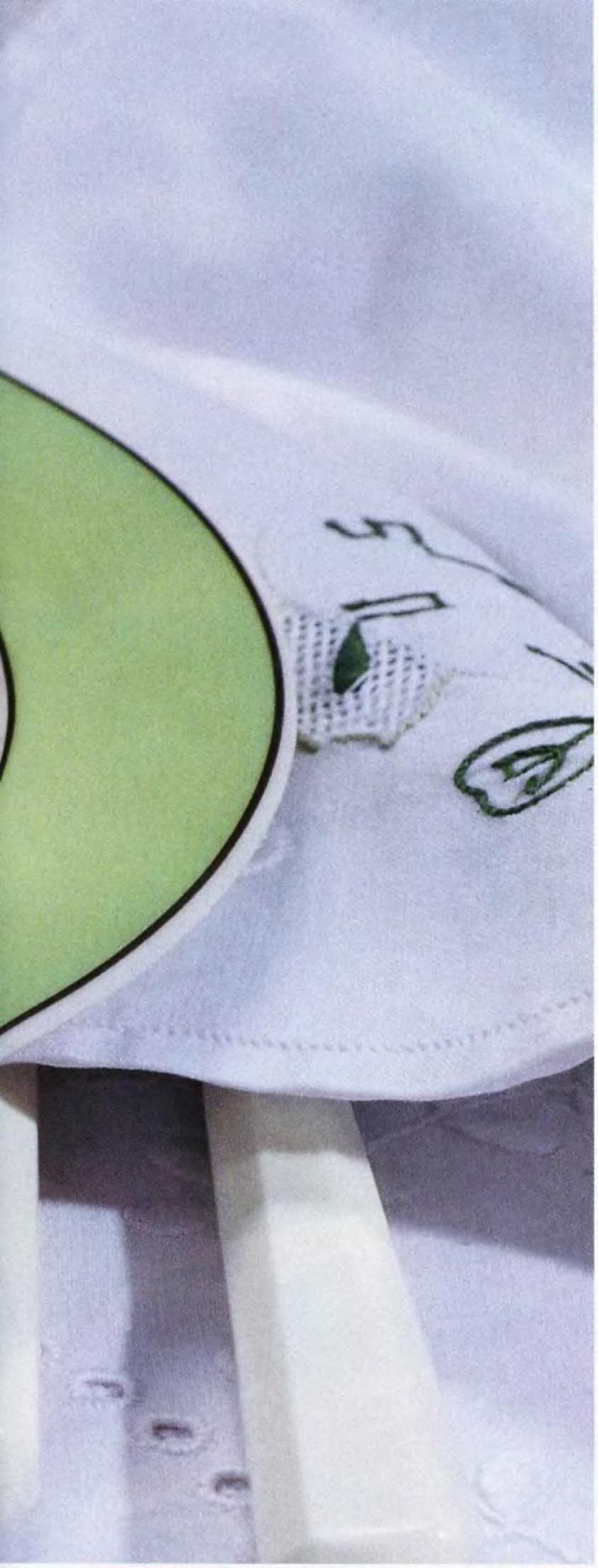
СПОНСОР РЕЦЕПТА





На правах рекламы

scanned by Reina



тальятелле в ореховом соусе

ЧТО НУЖНО:

- **600 г** тальятелле **Barilla**
- **200 г** очищенных грецких орехов
- **100 мл** сливок жирностью 35%
- **50 г** тертого пармезана
- **1** пучок петрушки
- **50 г** сливочного масла
- **6 ст. л.** оливкового масла Extra Virgin
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Петрушку вымыть, обсушить. Разобрать на листики. Половину листиков отложить.

2 Разогреть сухую сковороду, положить грецкие орехи и обжарить, помешивая деревянной ложкой, 2 мин. Дать остыть, затем измельчить в блендере вместе со стеблями и оставшимися листиками петрушки в однородную массу.

3 Переложить получившуюся массу в миску, добавить сливочное масло и перемешать.

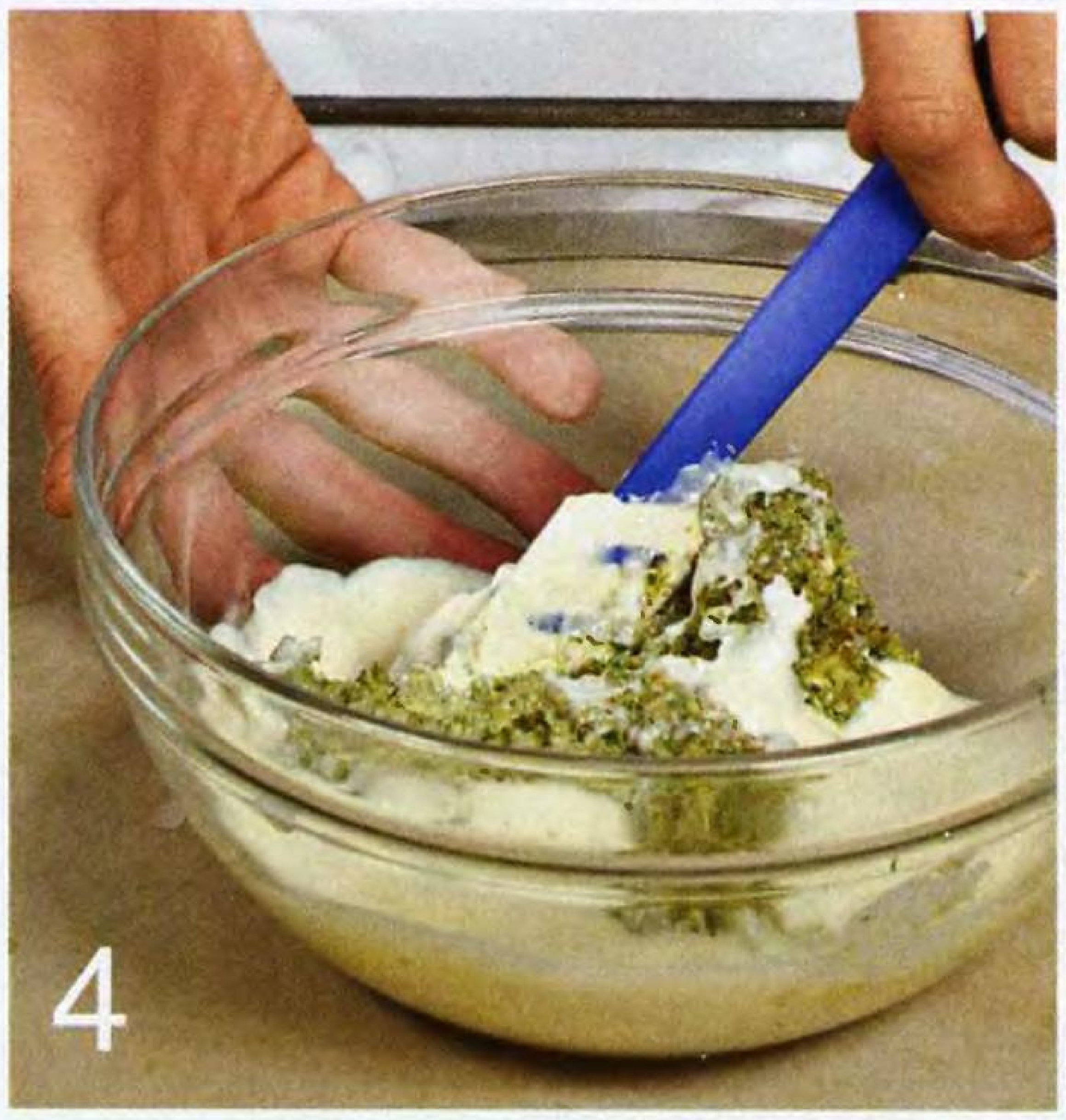
4 Оливковое масло взбить миксером с половиной тертого пармезана и сливками. Приправить солью и перцем по вкусу. Добавить в ореховую массу, перемешать. Соус накрыть и оставить в теплом месте.

5 В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду и отварить тальятелле согласно инструкции на упаковке.

6 Отбросить тальятелле на дуршлаг вернуть в кастрюлю. Добавить ореховый соус и перемешать. Разложить в порционные тарелки, присыпать оставшимся пармезаном и отложенными листиками петрушки.

КСТАТИ

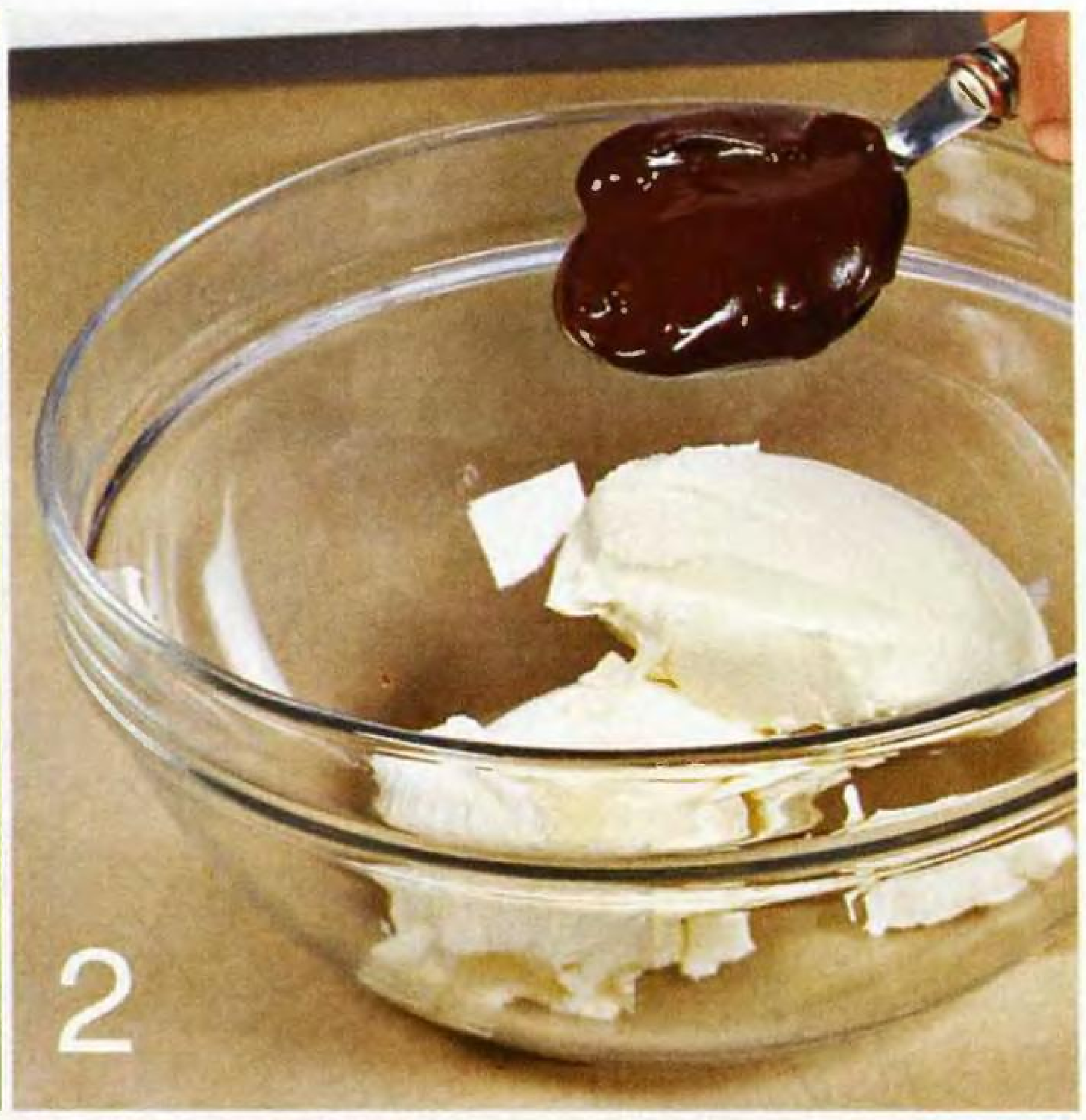
К тальятелле идеально подходит густой и питательный соус болоньезе Barilla, который является флагманом итальянской гастрономической традиции. В составе соуса: обжаренный свежайший мясной фарш, отдельно обжаренные лук, сельдерей и морковь, к которым в самом конце добавляются свежие помидоры. Сделано по всем правилам приготовления итальянских соусов!

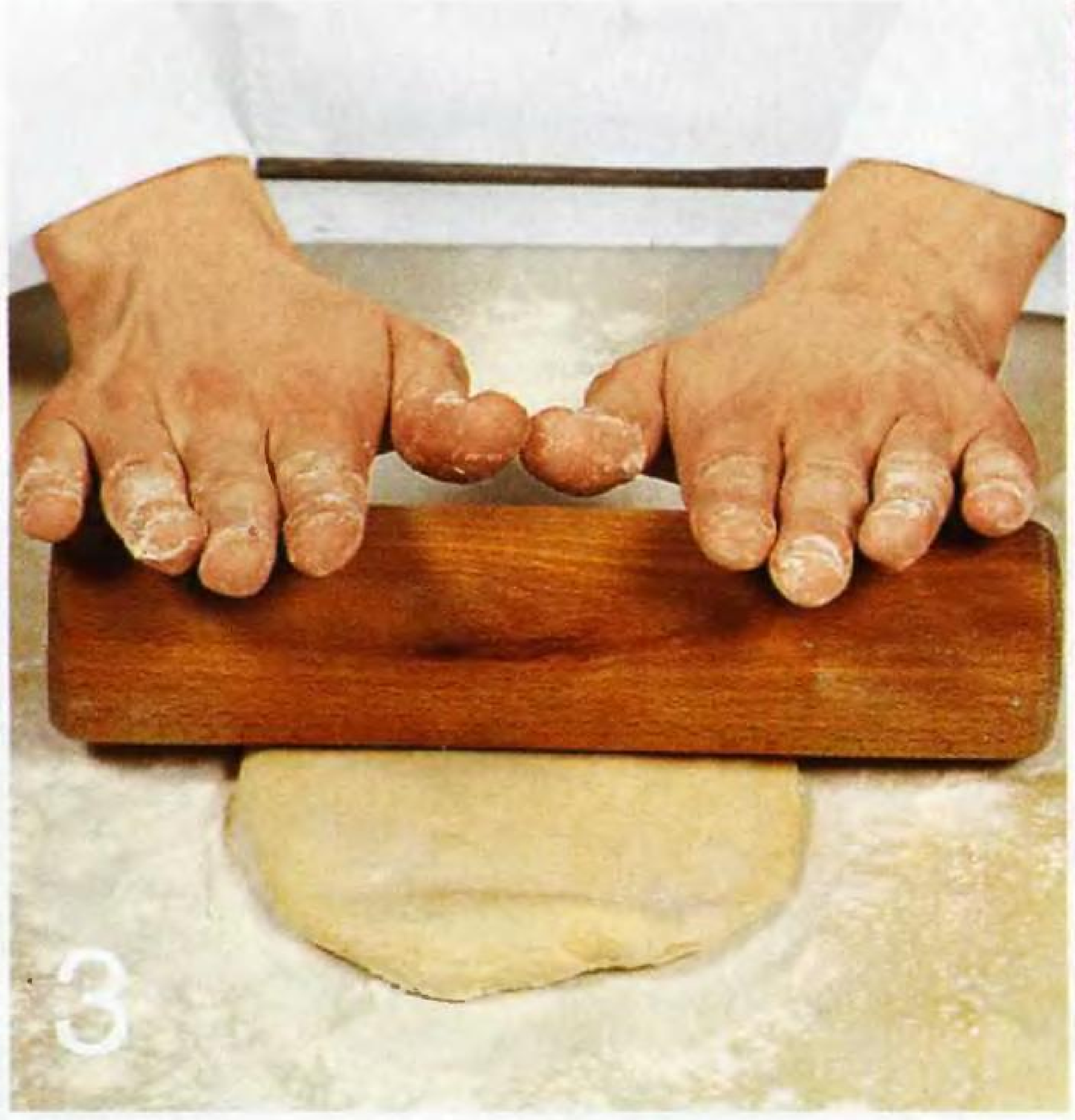


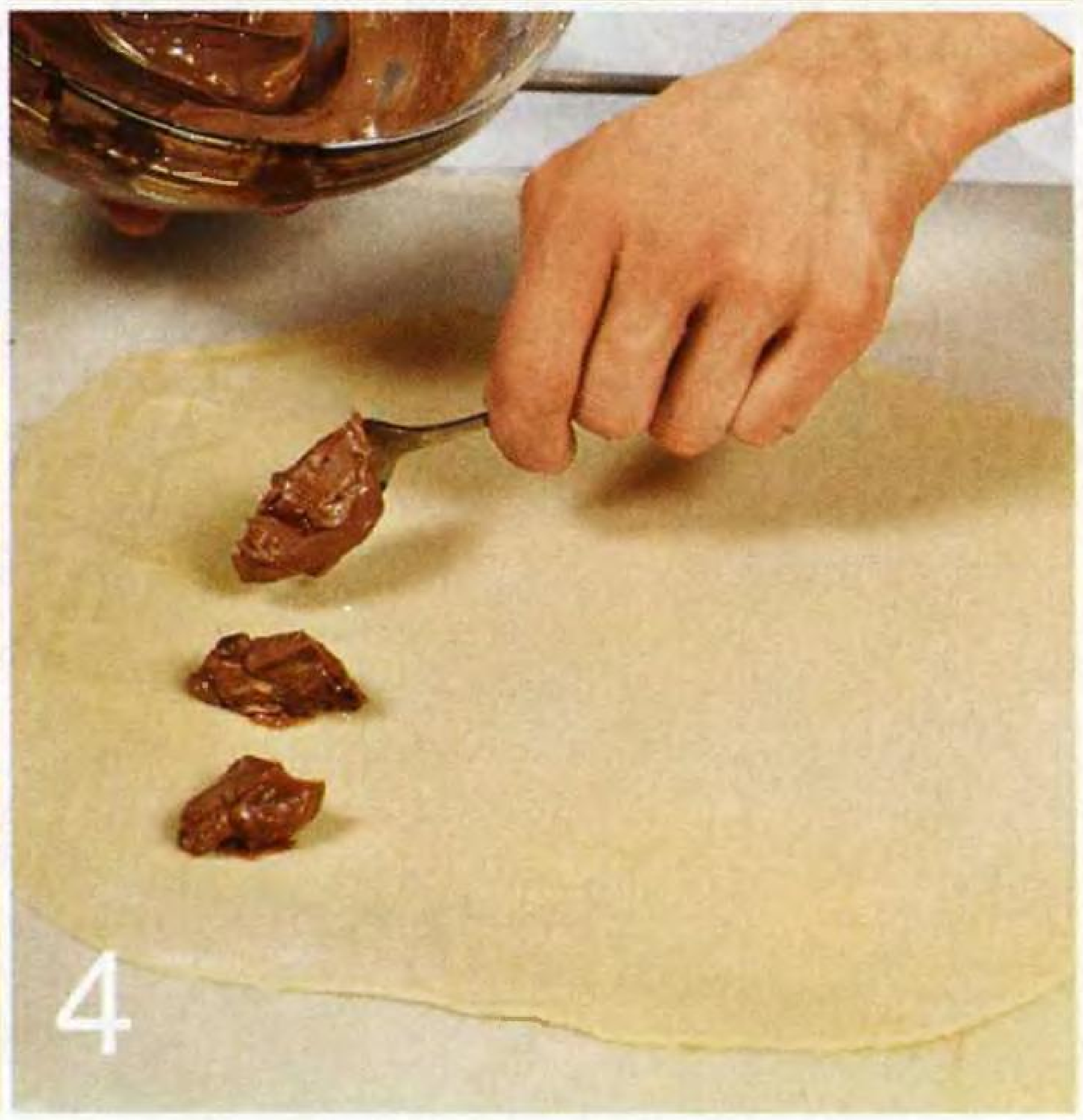
scanned by Reina

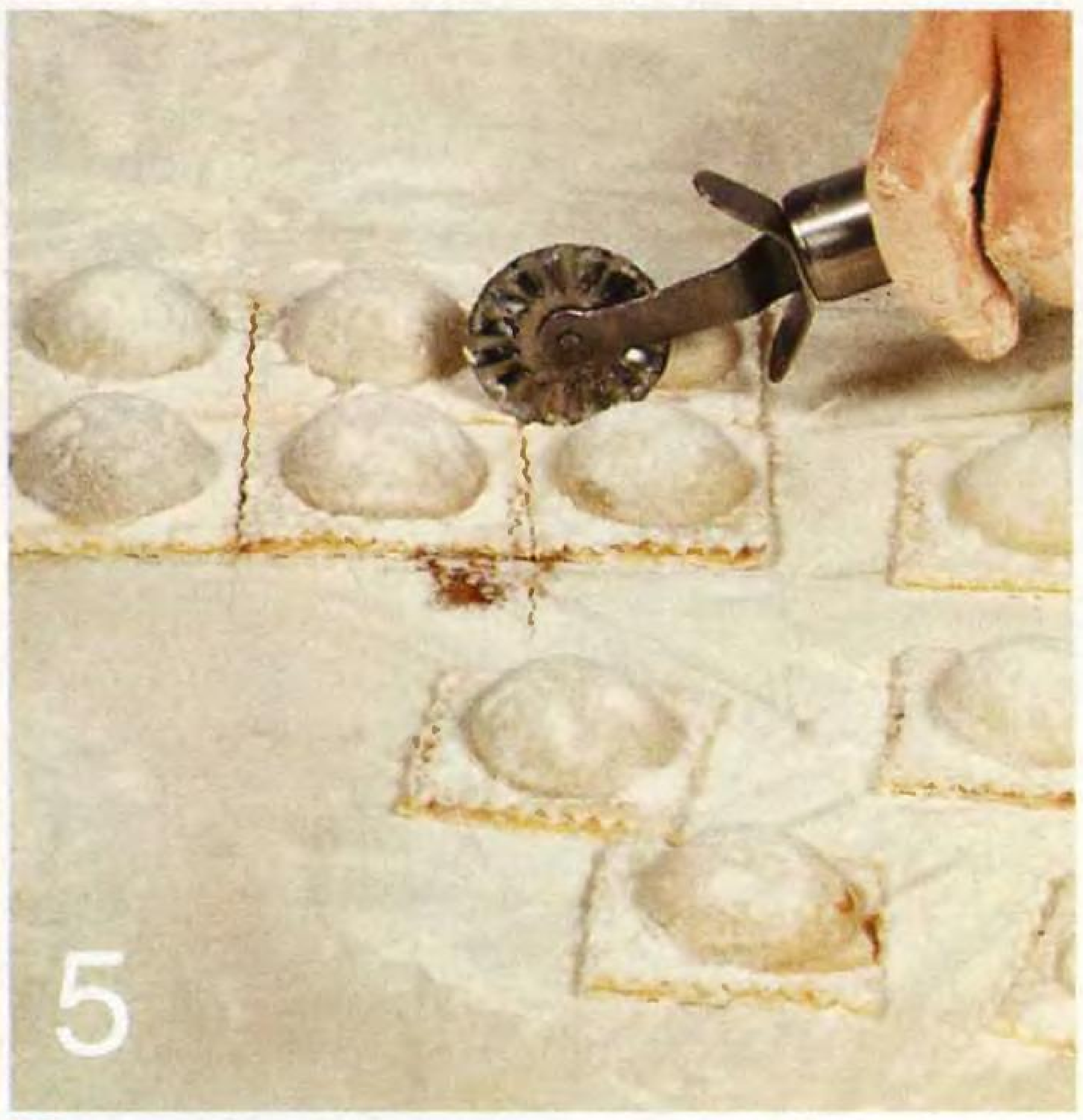
scanned by Reina

равиоли с шоколадным сыром и клубничным соусом









ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- **400 г** муки
- **3** яйца
- **2 ст. л.** воды
- • щепотка соли
- **1** яйцо для смазки

Для начинки:
- **200 г** мягкого шоколадного сыра
- **100 г** творога

Для соуса:
- **200 г** клубники
- **200 мл** сливок жирностью 20%
- **4 ст. л.** сахара

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

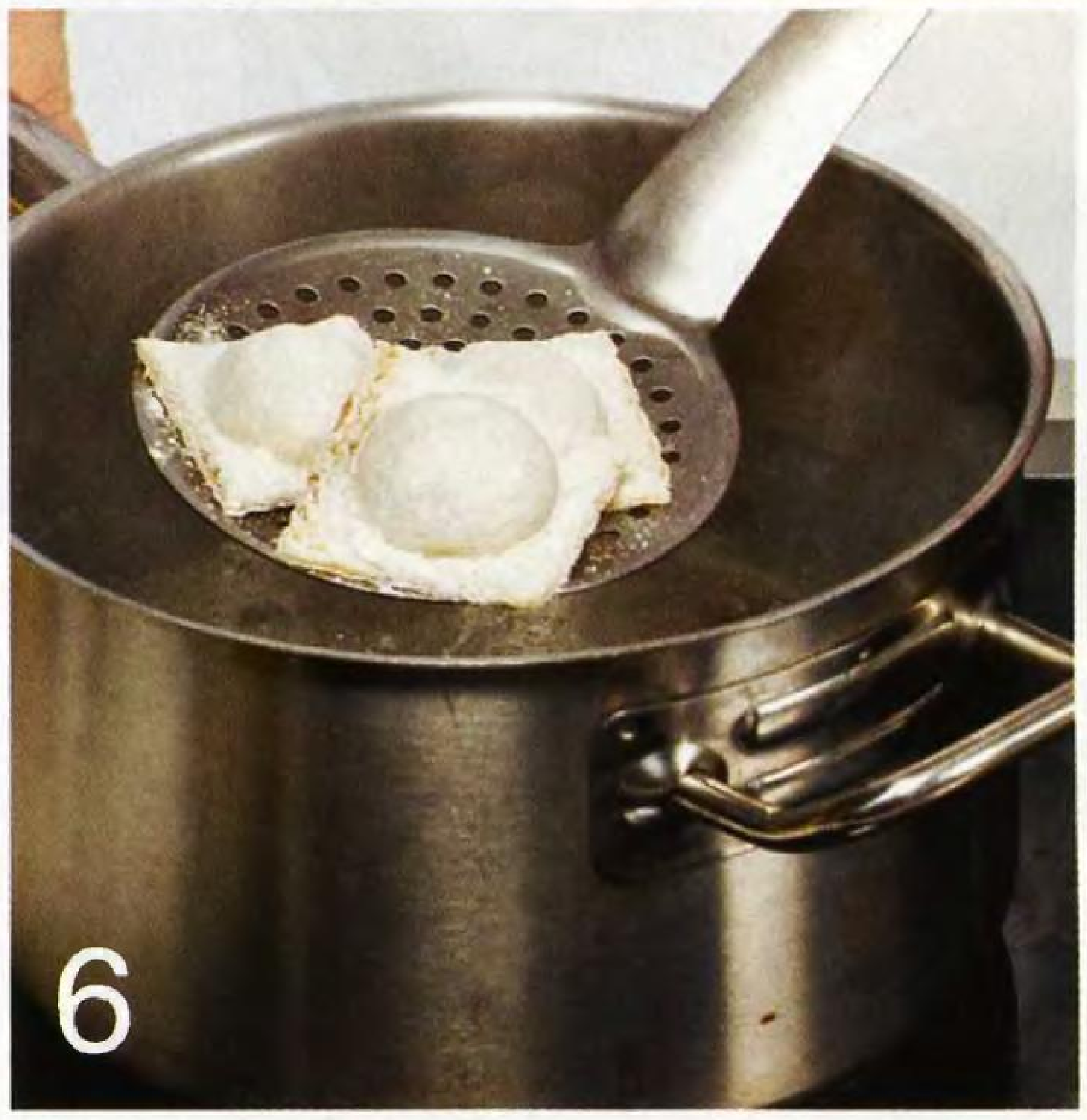
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус. Клубнику вымыть, обсушить. Несколько ягод отложить для украшения, оставшиеся нарезать тонкими продольными дольками. В сотейнике разогреть сливки с сахаром, добавить нарезанную клубнику и готовить на небольшом огне, помешивая, пока соус не загустеет. Снять с огня и оставить в теплом месте.

2 Тщательно смешать творог с шоколадным сыром.

3 Муку просеять, добавить яйца и воду. Вымесить мягкое тесто. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в 2 тонких пласта.

4 На один пласт выложить по 1 ст. л. начинки на расстоянии 3–3,5 см друг от друга. Слегка взбить яйцо и тонкой кисточкой смазать места будущей склейки. Накрыть вторым пластом, прижать руками места, не занятые начинкой.



5 Разрезать тесто на квадраты. Удобнее всего это делать с помощью специального ножа в виде колесика, но подойдет и обычный нож с зубчатым лезвием.

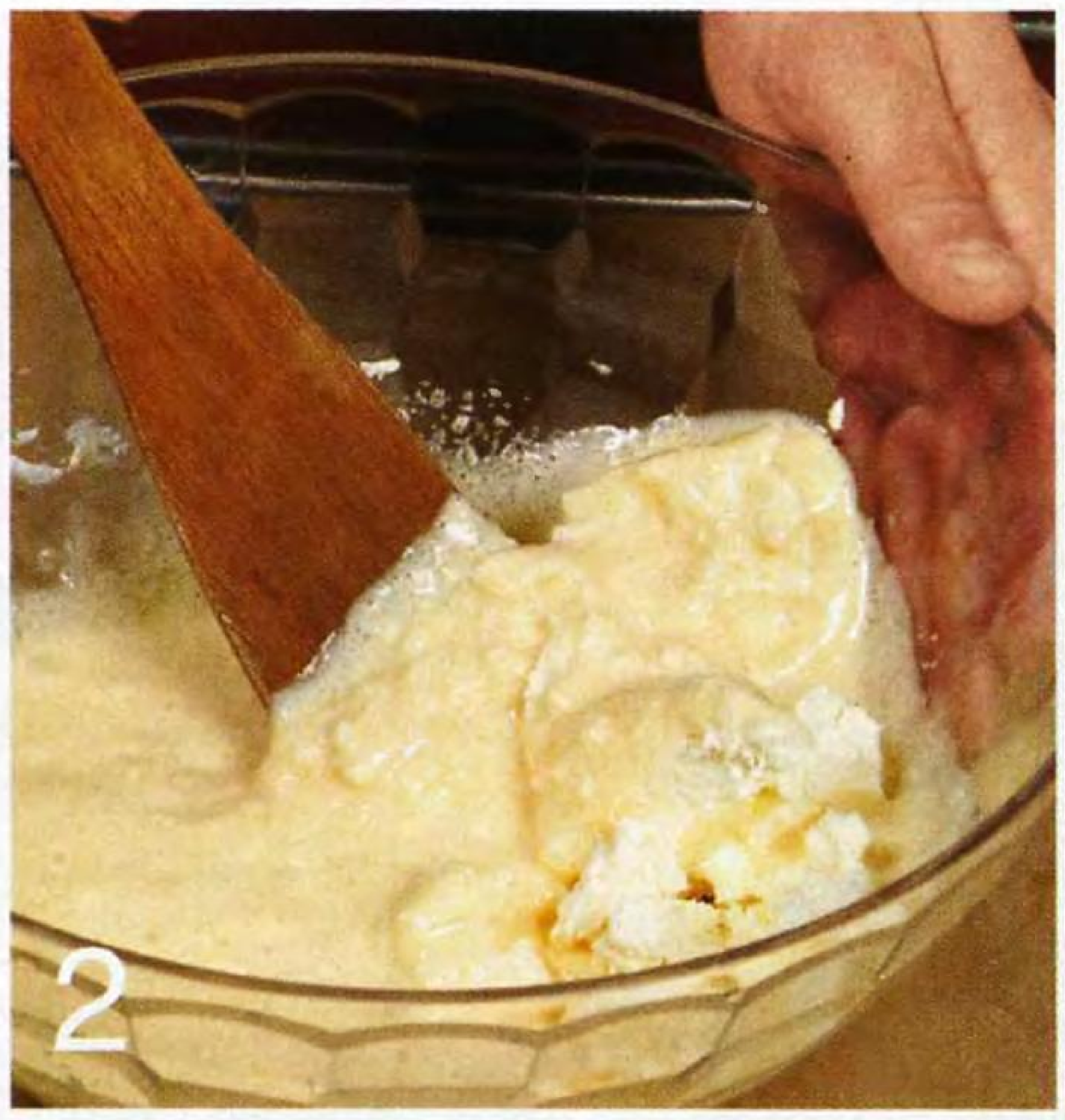
6 В широкой кастрюле вскипятить воду. Положить равиоли и варить, пока они не всплывут. Аккуратно, шумовкой, переложить на порционные тарелки. Полить соусом и украсить свежими ягодами клубники.

scanned by Reina

...ned by Reina

тирамису

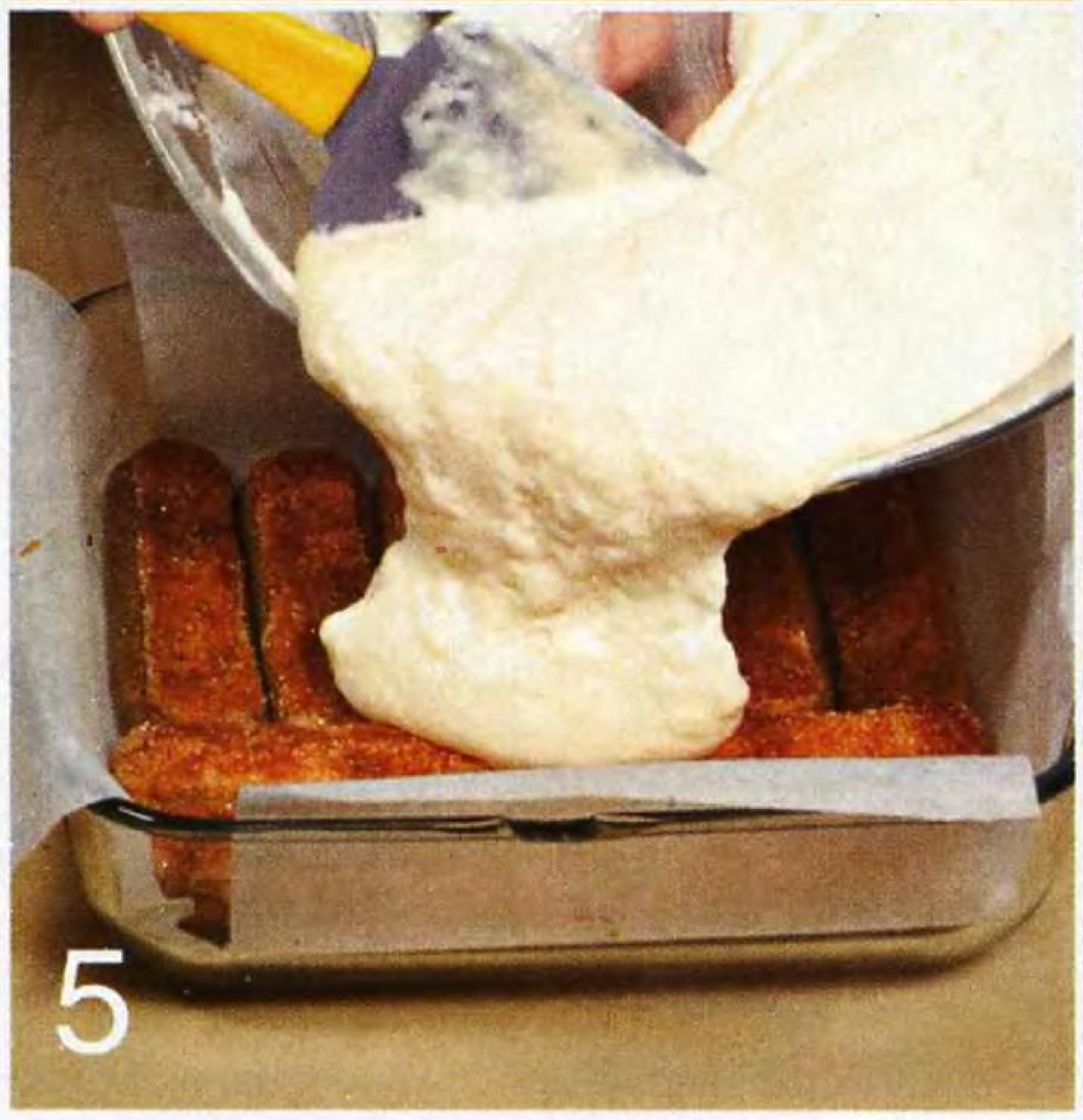
Существует множество легенд о том, как впервые был придуман этот ныне известный во всем мире десерт. И столько же версий того, что же означает его название, которое буквально переводится с итальянского как «подними меня наверх».
Кто-то считает, что речь идет о поднятии настроения, а кто-то называет тирамису средневековым аналогом современной виагры. В общем, приготовьте и попробуйте – за хорошее настроение мы отвечаем.

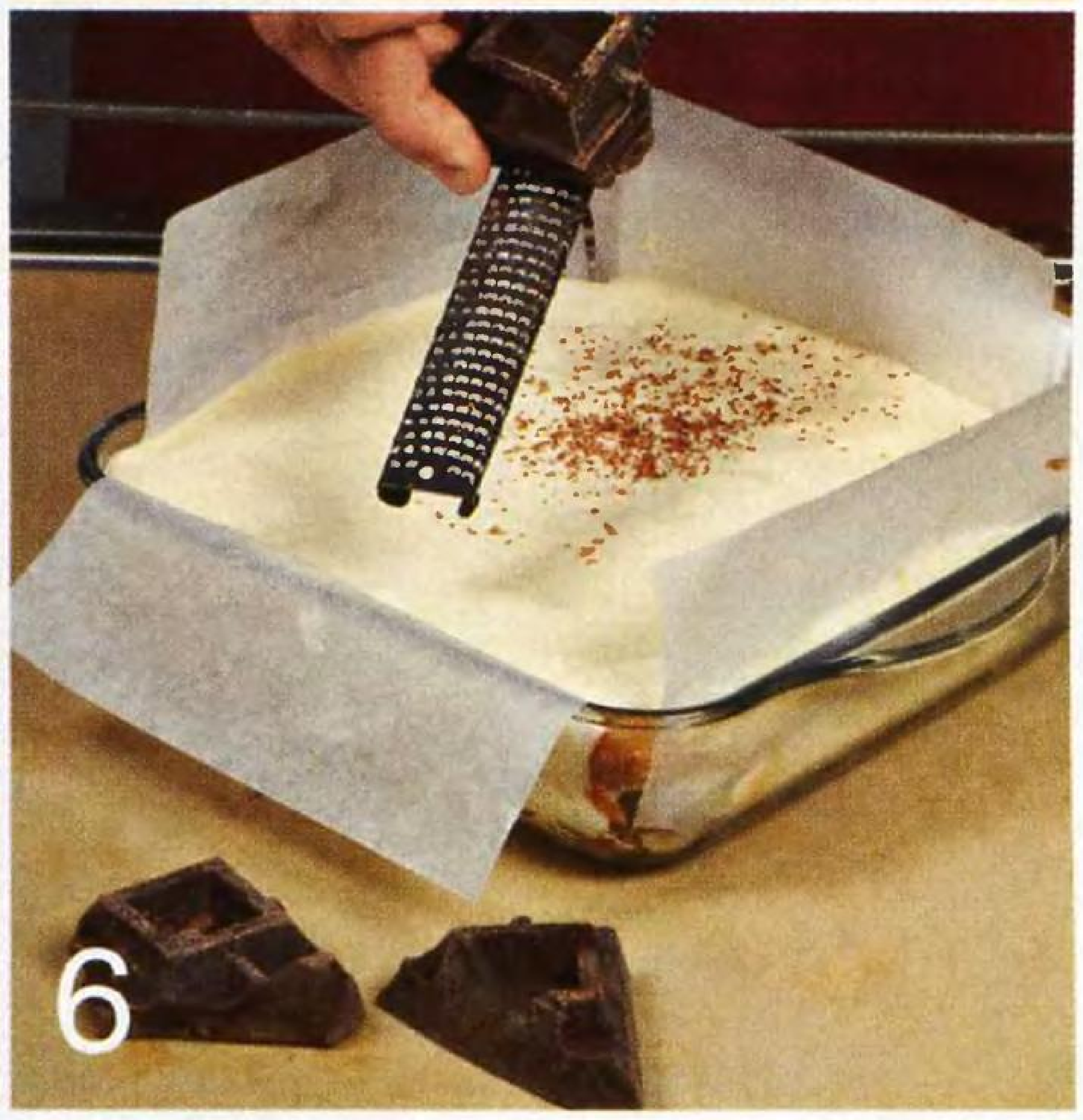


ЧТО НУЖНО:

300 г сыра маскарпоне
5 яиц
170 г (3/4 стакана) сахара
250 мл крепкого кофе
3 ст. л. коньяка
36 шт. печенья «савоярди»
80 г горького шоколада

Время приготовления: 25 мин. + 8 часов
Порций: 10





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с сахаром. Это можно сделать с помощью миксера.

2 Добавить в желтковую смесь маскарпоне, перемешать.

3 Белки взбить в плотную пену и добавить в сырно-желтковую смесь. Аккуратно перемешать деревянной лопаткой.

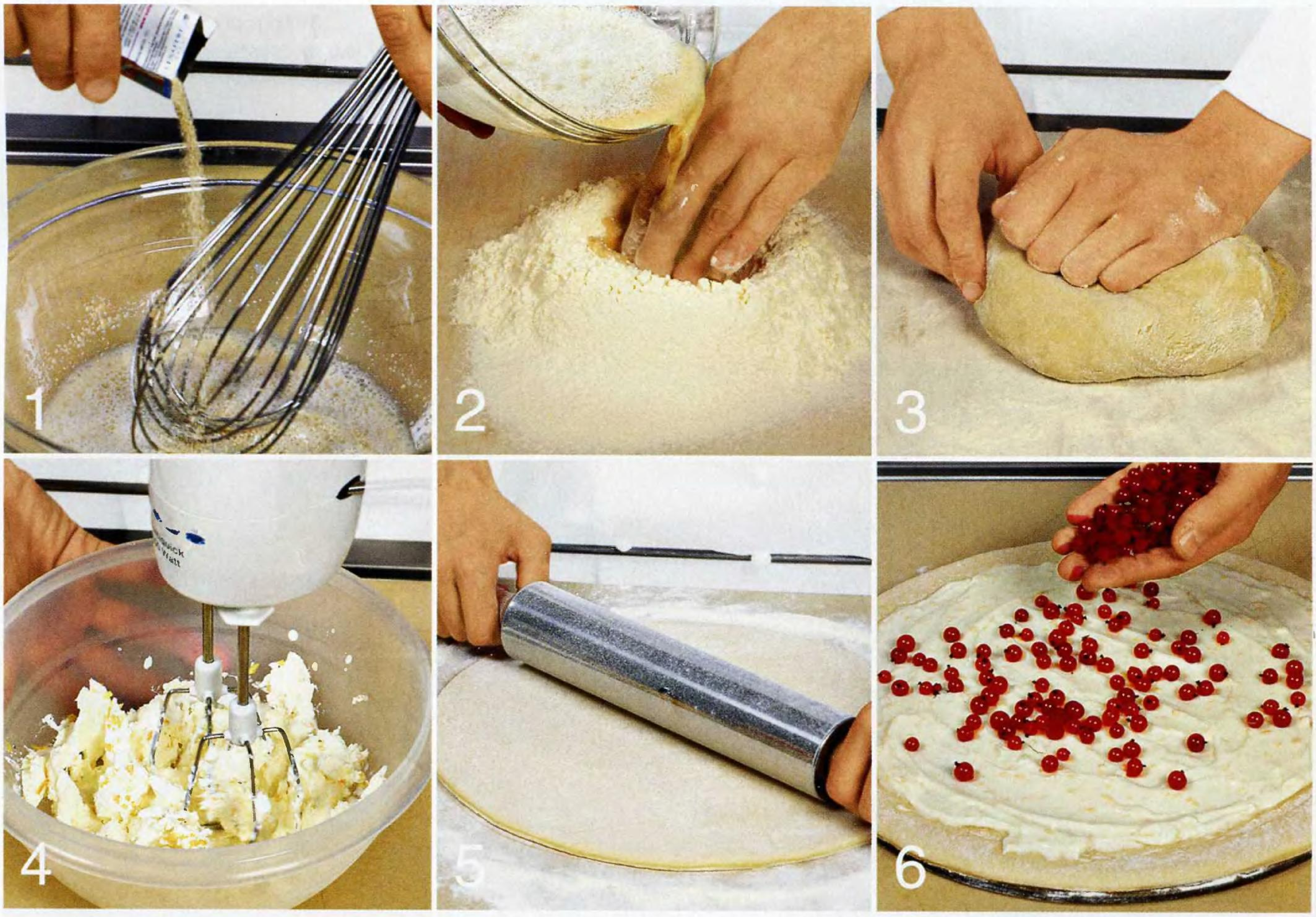
4 Кофе смешать с коньяком. Печенье обмакивать в кофе и выкладывать в прямоугольную форму так, чтобы дно было полностью закрыто.

5 Выложить сверху половину приготовленного крема. Разровнять поверхность. Положить второй слой смоченного в кофе печенья, по нему распределить оставшийся крем. Накрыть форму пищевой пленкой и поставить в холодильник на 8–10 часов.

6 Перед подачей натереть шоколад на мелкой терке и присыпать тирамису сверху.
Можно также присыпать просеянным через ситечко какао-порошком.

scanned by Reina

скьячата с красной смородиной



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

0,75 ч. л. сухих дрожжей
2 стакана муки
0,25 ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. сахара
6 ст. л. хереса

Для начинки:

250 г красной смородины
200 г сливочного сыра
• мелко тертая цедра и сок 0,5 апельсина
• мелко тертая цедра и сок 0,5 лимона
1 ч. л. ванильного сахара
3 ст. л. сливок жирностью 35%
1 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 1 час + 2 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замесить тесто. Дрожжи и сахар всыпать в миску, влить 150 мл теплой воды, перемешать и оставить на 15 мин., до появления пены. Затем добавить теплое вино.

2 Муку просеять горкой на рабочую поверхность, в середине сделать углубление, влить в него дрожжи с вином и оливковое масло. Всыпать соль.

3 Вымесить крутое тесто, положить в большую миску, накрыть и поставить в теплое место на 1 ч. Тесто обмять и оставить еще на 30 мин.

4 Тем временем приготовить начинку. Сливочный сыр взбить миксером. Продолжая взбивать, постепенно добавить цедру, сок апельсина и лимона, ванильный сахар, сливки и сахарную пудру.

5 Готовое тесто переложить на поверхность, присыпанную мукой, и раскатать в круг диаметром 30 см. Круглую форму для пиццы смазать маслом и переложить тесто. Распределить сверху сливочную начинку, не доходя 1–2 см до края. Накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 30 мин., пока тесто не поднимется по краям.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Ягоды смородины вымыть, обсушить и снять с веточек. Выложить ягоды на сливочную начинку. Поставить в духовку на 25–30 мин. Посыпать по краям сахарной пудрой. Можно подать скьячату как горячей, так и холодной.

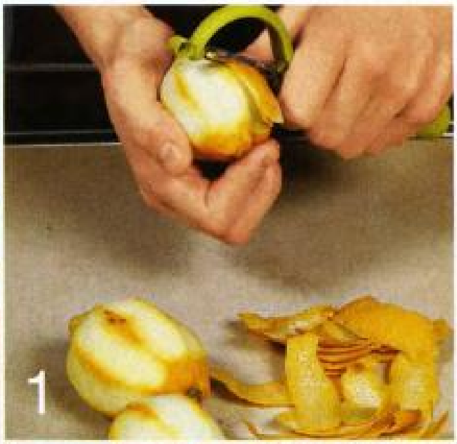
scanned by Reina

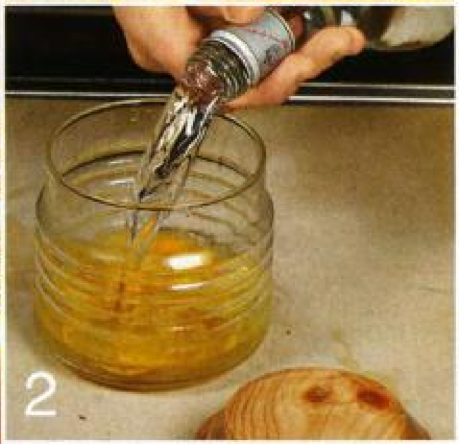
лимончелло

ЧТО НУЖНО:

3 больших лимона
0,5 л спирта крепостью 70%
200 г сахара

Время приготовления: 20 мин. + 1 неделя
Порций: 10





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лимоны вымыть, обсушить. С помощью овощечистки снять с них тонкий слой цедры (без белой части). Выжать из лимонов сок.

2 Положить цедру в банку с герметичной крышкой, влить лимонный сок и спирт. Плотно закрыть банку крышкой, подложив под нее лист фольги. Настаивать в темном прохладном месте 1 неделю. Приготовить сироп: 250 мл воды и сахара варить на медленном огне 5 мин. Снять с огня, охладить. Процедить лимонный настой через 4 слоя марли и смешать с остывшим сиропом. Перелить в бутылку и закрыть пробкой. Хранить в холодильнике.

scanned by ...цептов

кофе желато

ЧТО НУЖНО:

5	желтков
0,5	стакана сахара
500 мл	молока
125 мл	кофе
1 ст. л.	ликера по вашему выбору

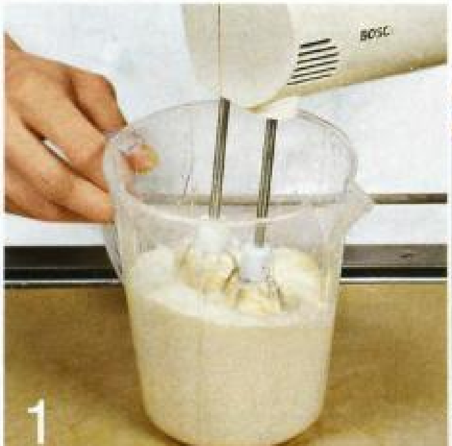
Время приготовления: 15 мин. + 2 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

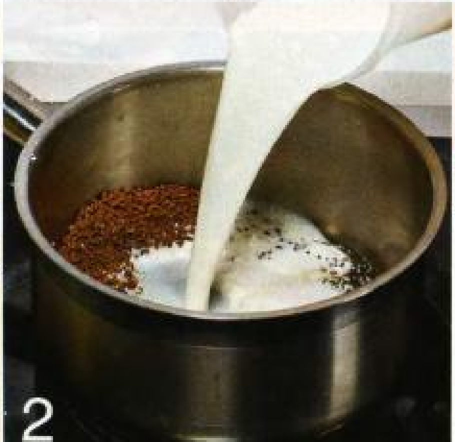
1 Взбить желтки с половиной сахара в однородную массу.

2 Молоко, кофе и оставшийся сахар поместить в сотейник и довести до кипения. Снять с огня.

3 Интенсивно размешивая, влить молочную смесь в желтки. Вернуть в сотейник и готовить на минимальном огне, постоянно размешивая и не доводя до кипения, пока смесь не загустеет. Перелить смесь в миску, поставить на лед и дать остыть. Влить ликер, перемешать. Накрыть и поставить в морозильную камеру на 2 часа. Взбить миксером и вернуть в холодильник до подачи на стол. Перед подачей разложить по бокалам.



1



2

3

scanned by Reina

в новом журнале «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»

№12 (134) июнь 2009

- утиные грудки с клубникой
- куриные фрикадельки в сливочном соусе
- острые кальмары
- пирог с черной смородиной
- клубничное желе с медовым кремом

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 11 (67), июнь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галушникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шапимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 173 980 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

scanned by Reina

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

scanned by Reina